
Pieczen cieleca duszona w ziolach

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2767 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz.

1 kg cieleciny z gorki,

3 cebule,

1 marchewka,

1/2 pora,

1 mala pietruszka,

150 g selera,

2 lodygi selera,

3 pomidory,

3 lyzki oleju,

2 zabki czosnku,

1 peczek pietruszki,

2 galazki tymianku,

4 galazki majeranku,

1/2 peczka bazylii,

1 lisc laurowy,

250 ml bulionu wolowego (moze byc z kostki),

100 ml smietanki,

20-30 ml whisky,

1 lyzeczka papryki, sol, pieprz.

1. Mieso umyc, posolic i posypac papryka. W garnku rozgrzac olej. Na malym ogniu zrumienic mieso ze wszystkich stron.

2. Cebule i jarzyny obrac, oplukac, pokroic w gruba kostke. Pomidory oplukac, pokroic w cwiartki (nie zdejmowac skorki).

3. Mieso wyjac z garnka, a na tym samym tluszczu podsmażyc jarzyny i pomidory.

Dodac 2 nie obrane zabki czosnku, zielona pietruszke (cala), galazki ziol i lisc laurowy. Wlac bulion, wsypac 1 lyzeczke papryki, zagotowac, ponownie wlozyc mieso do garnka. Dusic ok. 2 godz w temp. 175żC. Co 15 min obracac.

Sos uzupelnic goracym bulionem.

4. Uduszone mieso wyjac z garnka, odstawic w cieple miejsce. Z sosu wyjac czosnek i lisc laurowy. Przetrzec przez sito, dodac smietanke, sol, pieprz. Zagotowac, zdjac z ognia, dodac whisky, wymieszac.

5. Mieso pokroic w plastry, przelozyc na polmisek, polac sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 78.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)